Anno VII **Udine, 28 gennajo 1862** **N. 4**

BULLETTINO

DELL'ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Esce ogni martedì. — È inviato ai Soci di prima e seconda classe (Stat. §§ 29 e 31). — Chi non appartiene alla Società può abbonarsi al solo Bullettino pagando per un anno, ed all'atto della prenotazione, a. L. 12 in oro a corso abusivo; franco sino ai confini, supplementi gratis.

ATTI DELL'ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

N. 21.

Seduta di Membri del Comitato ed altri Soci tenuta nel giorno 23 gennajo 1862.

Presenti:

I Membri del Comitato, signori *G. Tami* (Presidente), *G. Leonarduzzi*, *V. Candiani*, *A. Biancuzzi*, *dott. A. Milanese*, *dott. S. Pagani*, *dott. M. nob. de Portis*, *dott. N. nob. Fabris;* della Presidenza, i direttori signori *V. co. di Colloredo*, *F. co. di Trento*, *dott. G. L. Pecile;* altri Soci, signori *dott. F. nob. Cortelazis*, *dott. N. nob. de Brandis*, *A. Della Savia;* segretario della Presidenza, *L. Morgante.*

Presidenza

Sig. Giovanni Tami (Presidente del Comitato)

È scusata da indisposizione di salute l'assenza dei Membri del Comitato signori co. d'Arcano, dott. Lupieri, ab. Morassi.

Il Presidente significa che, avendo avuto, dietro l'esito delle ultime convocazioni, motivo a temere non si sarebbe il Comitato nemmeno questa volta riunito in numero; e considerato che alla trattazione dell'argomento indicato dalla circolare d'invito avrebbero potuto assai giovare i lumi ed i consigli di altri distinti membri della Società, egli ebbe ad interessare la compiacenza dei signori Direttori e di altri Soci della città perchè volessero prender parte alla presente seduta. Il Presidente ringrazia quindi gli onorevoli Soci che tennero gentilmente l'invito.

Si ricorda l'oggetto della riunione: *Provvedimenti da dirigersi allo scopo che l'insolfazione delle viti venga nella prossima stagione praticata in Friuli il più generalmente che sia possibile.*

Fino dai primi di ottobre dello scorso anno la Presidenza dell'Associazione ebbe a rivolgersi ai Soci in generale ed in particolare ai Membri del Comitato per avere precisi ragguagli sulle operazioni d'insolfatura eseguite nella passata stagione vinifera, e sulle relative risultanze; locchè facevasi coll'intendimento di rilevare dagli analoghi rapporti quelle più profittevoli norme che in pro dell'avvenire avesse l'esperienza del passato suggerito. In seguito a ciò, il Bullettino sociale fece in proposito delle pregevoli comunicazioni, in massima parte dovute alle sollecitudini di Soci viticultori; per esse si poterono offrire dettagliate descrizioni di diversi metodi adottati nell'applicazione di quel potente rimedio, e, ciò che assai importava, si poterono annotare tali calcoli di relativo tornaconto da sperar di vincere mercè loro la più pertinace noncuranza per quella efficacissima pratica. Alcuni scritti accennarono ad altri suggerimenti: fare che si aprisse una sottoscrizione per acquisto di zolfo di perfetta qualità pei bisogni della Provincia per la ventura primavera, analogamente a quanto già si fece per provvedere semente di bachi; procurare che, sull'esempio di quanto si stava tentando in altri siti, l'insolfazione venisse assunta in Provincia per impresa comunale, ecc. Così giovata di consiglio, e per aderire al desiderio esternato da parecchi Soci che più volte ebbero per quell'oggetto a convenire e tener discorso nell'Ufficio dell'Associazione, la Presidenza della Società già nel passato dicembre invocava sull'importantissimo argomento i pronti riflessi della Congregazione Provinciale, alla quale pur si stava a chiedere se per avventura i Comuni potessero la propria influenza ed azione esercitare in modo da riuscire di qualche ajuto in questa bisogna della nostra agricoltura.

Su tale proposito il segretario della Presidenza dà lettura della seguente nota già stata diretta

Alla Spettabile Congregazione Provinciale del Friuli.

Il mezzo più efficace, e fors' anzi sicuro, per difendere il prezioso prodotto dell'uva da quella fatale parassita che da anni flagella le viti si è l'insolfazione.

Tal verità, in agricoltura ormai generalmente proclamata, è, si può dire, a pieno riconosciuta anche in questa Provincia, ove l'accennata pratica, vinte le prime ritrosie, venne infine adottata, e nella passata stagione più assai che per lo addietro.

Contuttociò rimane ancora a deplorarsi ch'essa non

venga applicata con quella estensione, la quale e sarebbe giustificata dalla incontrastabile virtù del rimedio, e sommamente richiesta da un grande e comune interesse.

A spiegare i motivi di siffatta mancanza, non ad iscusarla, diverse considerazioni ricorrono, in ispecialità riflettenti alla naturale inerzia, all' ignoranza, ai pregiudizi dei coloni; e per riguardo ai proprietari, qualche difficoltà di trovare persone capaci di ben dirigere l' opera dell' insolfatura, qualche incertezza intorno alla perfetta qualità dello zolfo, per taluno la penuria del denaro da anteciparsi, per tutti lo scoraggiamento causato dal riflesso che, non prestandosi ognuno a medicare il proprio vigneto, ai pochi che lo facessero riescirebbe poi estremamente malagevole salvarne il prodotto dai pertinaci devastatori campestri se il ghiotto frutto qua e là per l' aperta campagna come in rare oasi apparisce, tutto ciò concorre senza dubbio a paralizzare la loro attività.

Intanto il gran nemico delle nostre viti, l' oidio, che potrebbe venir forse affatto disperso dall' unione degli sforzi di tutti, continua la sua strage.

A tale condizione dell' agricola industria in questa Associazione si studierebbe di soccorrere. Ma i mezzi concessi dal proprio istituto alla Società agraria friulana non arrivano per certo ad un pieno provvedimento. Le sarebbe possibile di procurare ai proprietari il vantaggio delle migliori garantie riguardo allo zolfo colla composizione di una Commissione nel suo seno, la quale avesse per incarico di curarne l' acquisto alle condizioni del maggior possibile favore, ne assicurasse la perfezione di qualità, di macinazione, togliesse ogni dubbio di frode; le sarebbe possibile riassumere e divulgare in forme precise e popolari ogni utile nozione intorno a quei sistemi d' insolfatura che dai più esperti agricoltori vennero preferiti; ma sarebbe affatto impotente nel desiderio di sovvenire al difetto dell' accennato capitale d' antecipazione.

Tuttavia anche a riguardo di quest' ultimo quesito qualche suggerimento per avventura non inopportuno si ebbe, e se ne fece cenno colla stampa. — Nel Distretto di Dolo venne immaginato un progetto che tenderebbe a fare venisse colà nel venturo anno la insolfazione delle viti condotta per impresa di quei Comuni. E perchè l' idea non si arrestasse allo stato di semplice desiderio, quell' i. r. Commissario distrettuale spinse alacremente le pratiche necessarie per l' attuazione, ed a segno che già esso ottenne al mentovato progetto l' adesione in massima dei signori Deputati amministratori degli undici Comuni del Distretto medesimo, e di più, riuscì a fare che già due di quelle Rappresentanze Comunali, il progetto accogliendo, stabilissero eziandio il necessario fondo e nominassero la Commissione per eseguirne l' impresa; locchè rilevasi dall' opuscolo e dalla nota che qui si ha il pregio di unire *).

Se quanto si sta ora in tale proposito tentando nel Distretto di Dolo possa servire di utile esempio per la Provincia nostra, se sia possibile fare che anche i Comuni del Friuli adoperino in simil guisa l' influenza loro, se la loro azione potesse almeno esercitarsi in modo di venire colla sovvenzione del capitale, ovvero in altra più opportuna maniera in soccorso dell' agricoltura, tuttociò starà a decidersi dalla saggezza di codesta spettabile Congregazione.

*) Sul progetto qui accennato vedasi il VI vol. del Bullettino a pag. 377.

Si avrebbe pertanto creduto di mancare all' istituto di quest' Associazione se in un argomento di tanto e generale interesse non s' invocassero i pronti riflessi della Prima Magistratura della Provincia, e non Le si facesse offerta di ogni propria forza nella speranza che il comune volere valga a promuovere e statuire qualche analogo provvedimento.

Dall' Ufficio dell' Associazione agraria friulana
Udine, 29 dicembre 1861.

La Presidenza

Qui essendosi significato siccome fin oggi la Presidenza non abbia per anco avuto alcun riscontro al preletto indirizzo, la conversazione vaga per un tratto intorno alla quistione delle difficoltà, da chi combattute e da chi ritenute insuperabili, di ottenere che i Comuni della provincia assumano a proprio rischio e vantaggio, e pel compenso di una quota sull' eventuale prodotto del vino, l' impresa della solforazione delle viti nei rispettivi circondari.

Il Presidente richiama poscia l' attenzione dei consedenti, invitandoli a riflettere e proporre alcunchè su ciò che intanto fosse da farsi nell' Associazione agraria in ordine allo scopo indicato dalla circolare d' invito.

Si conviene unanimemente che la sola cosa attuabile per i propri mezzi dalla Società agraria sarebbe quella indicata dalla Presidenza nel ricordato indirizzo alla Congregazione Provinciale; la composizione, cioè, di una Commissione apposita cogl' incarichi ivi accennati.

Osservasi pertanto che l' incarico di aprir sottoscrizioni per acquisto da farsi dello zolfo, riescirebbe e troppo gravoso per la Commissione medesima, e probabilmente di nessun vantaggio per lo scopo. Appoggia ognuno l' osservazione, esistere ormai in Provincia tali depositi di zolfo da render vana ogni apprensione che la quantità di quell'articolo di commercio non debba bastare per i bisogni della ventura stagione vinifera. È anzi assai probabile che una grande concorrenza in quel mercato debba avvenire in vantaggio dei proprietari viticultori. Laonde resterebbe solo a provvedersi che le operazioni d' insolfatura venissero raccomandate ed ajutate colla diffusione delle più utili nozioni relative a quei metodi di applicazione che gli agronomi e coltivatori più esperti ritengono in proposito più facili e vantaggiosi. Col Bullettino dell'Associazione, o con altro modo di stampa, si divulgherebbero questi ed ogni altro suggerimento che la Commissione trovasse a tal fine opportuno. La Commissione infine potrebbe offrire un dettagliato rapporto sulla seguita insolfazione ed altri mezzi di cura, nonchè sulle risultanze che la ventura stagione avrà poi presentato.

Formulata l' analoga proposta, — *eleggersi nella Società agraria una Commissione avente l' incarico di studiare ed attuare i più opportuni provvedimenti affinchè l' insolfazione delle viti venga nella prossima stagione praticata in Friuli secondo le migliori norme e colla maggior estensione possibile* — il Presidente chiede che il consesso, avendola concordemente

appoggiata, voglia ora pronunciare i nomi delle persone di cui la Commissione è a comporsi. Dietro invito d' alcuni membri del Comitato presenti, il Presidente indi propone i nomi di nove Soci, i quali vengono per acclamazione desiderati a far parte della Commissione medesima:

Orazio co. d'Arcano,
prof. Luigi Chiozza,
prof. Giulio-Andrea Pirona,
dott. Nicolò nob. Fabris,
dott. Francesco nob. Cortelazis,
dott. Marzio nob. de Portis,
dott. Nicolò nob. de Brandis,
Alessandro Della Savia,
Alessandro Biancuzzi.

I nominati che si trovano presenti accettano l'incarico; ed onde prendere in proposito gli opportuni concerti, stabiliscono una prima unione dei Membri della Commissione così eletta da tenersi lunedì pross., 27 corr., a mezzogiorno, presso l'Ufficio dell' Associazione.

Così esaurita la trattazione dell' argomento, l' adunanza è sciolta.

L. Morgante, *segretario.*

MEMORIE DI SOCI E COMUNICAZIONI

Di una visita fatta in alcuni poderi della bassa Lombardia.

Carissimo sig. Antonio d'Angeli,

Nell' ultima sua lettera Ella mi domanda un resoconto della visita che feci in alcuni poderi della bassa Lombardia, onde fare un parallelo col quadro agricolo-statistico della parte alta di questa provincia inserito per gentilezza della Redazione nel num. 17, anno IV., del Bullettino dell'Associazione agraria friulana. Eccomi dunque a far contenti i suoi desideri; il breve tempo impiegato in tale escursione mi servirà a giustificare la pochezza delle osservazioni e delle notizie che le porgo; ed a renderle meno incomplete, mi gioverò di quanto un buon prete mi andava discorrendo sull' agricoltura di quei luoghi.

La proprietà nel basso Milanese non è suddivisa, e quei grandi possidenti che non amano amministrare per conto proprio le vaste loro tenute, che pur troppo son molti, le cedono in affittanza ad individui, che acquistano il nome di fittavoli. Il contratto ha un' epoca determinata di scadenza, al fine della quale il proprietario, o lo rinnova, o paga al conduttore del fondo tutti i miglioramenti, mentre d' altra parte quest' ultimo ha l' obbligo di esborsargli annualmente una pattuita somma, e di alimentare uno stabilito numero di animali. Il fittavolo, non volendo occuparsi del caseificio e del prodotto del burro, fa contratto con un terzo che viene appellato *lattajo* il quale gli paga in contanti il valore del latte determinato un tanto alla *brenta*, valore invariabile che si pattuisce nel contratto, ed inoltre deve alimentare un numero stabilito di majali, cedergliene uno o due ben impinguati, e contribuirgli il loro concime.

Il terreno prativo forma il reddito principale di quel territorio, per cui si cerca di dargli la massima estensione; l'arativo è in una proporzione assai piccola, e serve per dare raccolti sufficienti all' alimentazione dei braccianti che si destinano alle operazioni agrarie sotto la sorveglianza dello stesso fittavolo.

Il vantaggio di poter disporre di opportuna acqua per la irrigazione, il suddetto terreno, l' avere grandi depositi d' ingrasso, le poche cure che esigono, la sicurezza dei raccolti, l' interesse dei capitali impiegati, sono altrettante cause che i prati vengono ognor più ad occupare le superficie aratorie, ciò che ci viene confermando il fatto di molti fittavoli, i quali seminano assieme al frumento i semi delle erbe necessarie per costituire un buon prato, e dopo il taglio del cereale quel campo si converte in superficie prativa. Le praterie sono o semplicemente irrigatorie, o marcite; le prime dànno quattro tagli all' anno, ed esigono una buona concimazione che si pratica in tardo autunno con stallatico e con fuligine e calcinacci, e si adacquano secondo il bisogno; le marcite, sulle quali scorre per molti mesi un leggiero velo di acqua, dànno un taglio ogni 15 o 20 giorni per 10 mesi dell' anno, eccettuati i due mesi più rigidi della stagione jemale; tanto è rapida e continuata la vegetazione di quelle erbe dovuta sì all' umidità ed alla temperatura conveniente che l' acqua lor appresta, che ai principii fecondanti che seco trasporta in unione a quelli che la mano dell' agricoltore loro offre ad ogni sfalciatura coll' ingrasso di sterco di majale che si procura dai porcili del lattajo misto a buona terra.

Ella può ben comprendere come in relazione della prodigiosa quantità dell' erbe, vi si alimenti grosso numero di bestiame, ed è dalla trasformazione delle erbe in latte, e quindi in cacio e burro, che il fittavolo ritrae il massimo profitto dalla sua superficie prativa. Le stalle albergano dalle 50 alle 60 bovine circa, ve ne ha però che ne contengono sino 150, rappresentanti per così dire altrettante macchine destinate a fornire il latte; mi esprimo così poichè dalle vacche non si ritrae qui alcun vantaggio come forza, non impiegandosi queste neppure nelle più lievi operazioni campestri. Il fittavolo ben comprese il principio dei possidenti ed allevatori inglesi, i quali tengono le razze bovine, ovine ed equine ad un uso esclusivo e diverso, e destinano cioè ai lavori i cavalli, e le vacche e le pecore a fornire carne o grasso, latte o lana, ecc. cercando di metterle nelle condizioni le più opportune per sviluppare maggiormente quelle parti muscolari che essi amano maggiormente di avere. Le vacche

sono per lo più di razza svizzera, siccome di taglia grande, e più atte a dare abbondante prodotto in latte. Sono provvedute di sviluppatissime glàndule mammarie, e sono fornite più o meno di tutti gli altri caratteri delle vacche assai lattifere, come i grossi vasi venosi alle poppe, la presenza abbondante di una specie di furfura alla regione mammaria, che comunemente appellasi la *crusca*, e per fine lo scudo di Guenon più o meno perfetto, e fra esse non son poche quelle che dànno 33 boccali milanesi di latte, cioè 20 boccali friulani al giorno circa. Si amministra loro, distribuendola nella mangiatoja, l' erba fresca per 10 mesi dell' anno, ricavandola dalle marcite, che cominciano a sfalciarsi ai primi di febbrajo; si ha poi l' avvertenza di dar loro un poco di fieno secco prima di amministrar la bevanda. Nei due mesi più freddi del verno vengono alimentate col fieno sfalciato dai prati semplicemente irrigati, e nella state si lasciano varie ore vagare al pascolo. Siccome le loro stalle ordinarie sono anguste e basse relativamente ai molti animali che vi stanno ricoverati, così nella stagione calda le si fanno passare in locale coperto, in cui le pareti di muro sono sostituite da restelliere di legno, e ciò per dar maggior ventilazione.

I cavalli sono destinati in principal modo a compiere i lavori rurali, si allevano sul luogo, e riescono di una taglia appropriata sia per i lavori di forza, che per l' attiraglio nei leggieri trasporti. Questi vengono abituati a trascinare l' aratro, che essendo a mezza freccia, l' agricoltore può con più facilità conseguire una perfetta aratura. Come sussidiarii, nei lavori lunghi e in terreni tenaci vengono impiegati i buoi che al termine della stagione di maggior fatiche, s' ingrassano vendendoli al macellajo, e se non sono suscettibili d' impinguare si smerciano sui pubblici mercati. I majali vengono alimentati dal lattajo per patto convenuto nel contratto, i quali si nutriscono con siero, residuo della fabbricazione del formaggio, e del ricavo del burro.

L' industria del caseificio è quella che predomina sulle altre, e ottennero molta fama i formaggi lodigiani che si spediscono sin ne' più lontani paesi. Io fui spettatore dell' operazione colla quale si ottiene la pezza di questo formaggio, perciò non le sarà disaggradevole l' udirne così all' ingrosso la descrizione. Le regole che presiedono alla fabbricazione di questo formaggio non furono ancora ben determinate, tante sono le circostanze climatiche, delle stagioni, dello stato chimico del latte, modificato dal vario foraggio, di qualche alterazione nell' organismo dell' animale produttore ecc. ecc., che possono indurre a variarle. È ammirabile come la sola pratica possa giungere a dare quasi sempre dei buoni risultati in questa industria senza l' ajuto di fisici stromenti, se non si vuol tener a calcolo una colonna termometrica graduata dallo stesso operajo con cui si serve per esplorare la temperatura del latte; del rimanente i ben esercitati sensi del tatto, del gusto e della vista, sono i mezzi naturali di cui il casajo si giova per supplire alla mancanza di meglio adatti strumenti e di norme positive.

Un locale a parte viene destinato al ricavo dei prodotti del burro e del cacio.

Il latte per due terzi scremato e che riempie appositi recipienti a larga superficie, si versa in una caldaja di rame ben polita, caldaja che ha la forma di campana avente la bocca in alto, e la parte stretta inferiormente. Un arco di ferro attaccato colle due estremità alle pareti del vaso, e che poggia sopra un sostegno girevole orizzontalmente, serve a tenerla sollevata in modo che a volontà puossi avvicinare o allontanare dal fuoco che sotto vi si accende. L' aja del focolare sta alquanto sotto il livello del locale, ed una parete di muro la circonda in parte, e si è in questa specie di nicchia che si colloca la caldaja. Riscaldato il latte nel detto recipiente, e giunto alla voluta temperatura, si ritira dal fuoco eseguendo tale manovra agevolmente girando il braccio di legno che lo sostiene. Dopo averlo così spostato vi si scioglie il presame, che qui si confeziona solamente con sale comune, lasciando le sostanze odorose ed aromatiche usate in altri paesi. L' occhio edotto dalla lunga esperienza sa stabilire, a norma di varie molteplici circostanze, quale sia la quantità di quaglio d' adoperarsi per il perfetto coagulamento, quantità che dalla persona addetta a queste operazioni viene ridotta in masse pillolari. Dopo un po' di tempo il latte si converte in una massa rappresa, e con un bastone avente alla sua estremità parecchie cavicchie disposte alternativamente all' ingiro, comincia ad attraversarla in varie direzioni onde agevolare allo siero di disporsi superiormente; poscia con un altro utensile che invece di cavicchie porta all' estremità un disco, si continua a rimescolare e si riconduce il vaso sopra il fuoco. Questa operazione viene chiamata cottura del formaggio, e viene protratta finchè l' operajo che la dirige e che continuamente manipola la massa per assaggio, trova che abbia i caratteri della perfetta cottura. Prima del riscaldamento, vi si introduce una certa dose di zafferano, che dà al cacio un aspetto giallastro. Si lascia raffreddare la massa dopo allontanata dal fuoco, la parte rappresa si deposita, lo siero viene superiormente, e si leva con secchi, in modo da non lasciarne che poco, quindi il più robusto uomo si caccia con la testa in giù nel recipiente, vi fa passare sotto alla massa caseosa una tela a larga tessitura, e facendo un solo sforzo, la estrae, e la depone sopra un tavolo per farla poi passare in un settaccio dopo averla cospersa di sale. Lo si dispone quindi in un locale fresco, ove compie il suo noviziato di 40 giorni, nel qual periodo di tempo subisce qualche raschiatura esternamente, e parecchie salature, poscia venendo dichiarato *giovane formaggio*, lo si dispone in scaffali in altra stanza e lo si unge con buon olio di lino. Quivi compie la sua stagionatura, s' invecchia, e per turno ogni sei mesi se ne fa la vendita.

Per ricavare il burro, si giovano del fior di latte levato per il formaggio; questo latte vien posto in un tamburro girabile sopra il suo asse, il quale

internamente è attraversato da quattro assicelli. Il congegno si fa roteare con apposito manubrio da uomini, o per forza d'acqua. Sendochè la temperatura della stagione sorpassa o è al di sotto della temperatura richiesta a tal uopo, vi si aggiunge o del ghiaccio pesto, o dell'acqua riscaldata, facendoveli passare per quell'usciolino posto nella fascia circolare del tamburro, che può chiudersi a volontà. Per indicatore serve una specie di turacciolo di legno, il quale fa parte dello spessore di una delle pareti piana del tamburro, e che può essere a piacere levato. A seconda della tinta che assume la sua estremità interna per trovarsi in contatto col latte, si arguisce a che punto di fattura sia il burro: quanto più è sbiadita, tanto più prossimo è al compimento. Un'ora o due di tempo sono bastanti alla completa separazione del burro. Lo siero rimasto si raccoglie per alimentare qualche dozzina di majali, che il lattajo, per obbligo e a maggior profitto, deve tenere. Con pochissime manipolazioni il burro si conforma in determinate figure, e con uno stampo di legno, s'imprime una specie di basso-rilievi lineari, uniformi bensì, ma che dànno una certa eleganza al pezzo.

Terminerò col tenerle parola dei campi, e degli strumenti rurali quivi usati.

La superficie arativa è poca, e la maggior parte irrigata. In questa vi si semina il zea-mais, il frumento ecc., le risaje occupano una non piccola parte, e si avvicendano col frumentone. Anche il lino viene coltivato, e particolarmente il marzuolo, dietro al quale si semina il formentone minore. — In genere di piante perenni si coltiva la vite ed il gelso, e per legna da fuoco riescono bene gli ontani, i frassini, i salici ed i pioppi. Fra gli strumenti rurali usano l'aratro, che è a mezza freccia, con un solo manubrio di guida; l'erpice non è dissimile dal nostro. — Hanno poi il rullo per appianare i seminati, inoltre speciali veicoli senza ruote pel trasporto del letame sui prati; usano un rastrello a grandi dimensioni per radunare le erbe rimaste dopo la raccolta del fieno, le falci sono larghe, le forche a due denti e troppo piccole.

Aggradisca questo poco che ho potuto narrarle, e mi creda

Milano, 20 novembre 1862.

suo aff.
TACITO ZAMBELLI
alunno di agronomia e veterinaria.

Le vigne e i frutteti.

Tra le molte utili innovazioni che da qualche tempo vanno facendosi strada tra noi e sono una prova incontrastabile che l'industria agricola progredisce, son lieto di segnalarne una, di cui si stanno facendo varj esperimenti, e che riuscendo, come non è lecito dubitare, è destinata a portare una notevole rivoluzione nei sistemi in uso nella nostra Provincia, e con essa un grande aumento di produzione; ed è l'istituzione dei vigneti.

Quando l'esperienza avrà dimostrato esser utile ed anche possibile di dedicare tre o quattro campi per ogni colonia alla esclusiva coltivazione delle viti e di sgomberare tutto il resto della campagna dai filari attualmente esistenti per lasciarla libera alla coltivazione dei cereali e dei foraggi, è certo che si avranno tutti i vantaggi che derivano dalle coltivazioni in campagna aperta, senza mancare dell'importantissimo prodotto del vino: più facile l'attuazione delle rotazioni, più libera la coltivazione delle piante foraggiere, e l'introduzione di quei molti strumenti perfezionati pel movimento profondo dei terreni, e per l'estirpamento delle erbe nocive con risparmio di tempo e di forze, i quali non possono agevolmente maneggiarsi tra gli spessi filari senza portar nocumento alle radici.

E la maestra che noi imprendiamo a consultare non mancherà di condurci a questi risultati, avvegnachè la coltivazione delle viti in separati terreni non è cosa nuova se non nei nostri paesi, essendo in uso altrove da molti anni.

Ma . . . . . c'è il suo gran ma: anzi ve n'è più d'uno. Prima di tutto si ha a produrre questa grande rivoluzione contro le abitudini secolari dei contadini: il terreno a vigna si potrà lavorare in parte nei primi anni coll'aratro, ma ci vogliono sempre le grandi vangature, e più quando le viti avranno coperto dei rigogliosi lor tralci tutto il campo; e la vanga pesa assai per quanto dica il prof. Ottavi, che ha la punta d'oro. I coloni sempre scarsi di concimi, non ne avranno, o assai poco, da dedicare al vigneto. Si hanno in fine molte piantagioni recenti che non conviene estirpare così presto. Ma la difficoltà che supera tutte le altre, è la quantità di pali e pertiche che occorrono qualunque sia la disposizione che si voglia dare al vigneto.

Di qui la necessità di piantare in altro fondo o ritaglio di fondo un boschetto delle mie predilette acacie, di circondarne i campi ed i prati piantandole nei fossi e dappertutto dove non posson nuocere; e l'opportunità di estendere o per dir meglio d'introdurre la coltivazione della *canna montana o comune (chiane gargane)*, la quale è un ottimo sostegno per le viti novelle, e come sussidiario, anche nelle piantagioni adulte.

Risolta così la difficoltà più importante, è giusto lasciare a quelli che sanno non essere la via dei miglioramenti radicali del tutto piana, nè potersi improvvisare, la cura di risolvere le minori.

Un lodevole esperimento intanto se n'è fatto nella tenuta del sig. Ponti a S. Martino da quel bravo agente sig. Vincenzo Locarno; e la visita del suo vigneto fatta nel passato autunno da una brigata di amici, alcuni dei quali venuti perfino dalle rive del Natisone e del Judrio, ha servito per molti di stimolo ad imitarlo. Ne nacque intanto viva discussione presso l'amico che li aveva convitati in quelle vicinanze, e che non ristava dal riscaldarla con buone bottiglie, alcune delle quali si ricordavano di tempi migliori. Ed era bene a proposito

che una disputa sulla coltivazione della vite fosse animata dal liquore che si estrae dal prezioso suo frutto; come sarebbe desiderabile che simili gite campestri si effettuassero spesso dove sono innovazioni degne di nota e d' imitazione.

Dal discutere sui vigneti è nata, diceva, la risoluzione di piantarne; ed a quest' ora varî terreni in diverse parti sono dissodati in aspettazione della primavera per essere in varie guise forniti di viticelle nostrali e di Piemonte e d' Ungheria; cosicchè al *pignuolo* e *rifosco*, al *cividino*, alla *ribolla* e al *piccolit* nostri, avremo fra poco aggiunte altre distinte qualità di vini, e vedremo in doppio modo vantaggiata la produzione vinicola della provincia. Frattanto andrà perfezionandosi tra noi anche la scienza enologica, e non ci resterà più ad invidiare altri paesi, nè a pagar loro oneroso tributo.

Un altro vigneto-frutteto formava intanto nell' autunno testè decorso l' orgoglio del proprietario e l' ammirazione dei visitatori a Torre di Zuino. Un vero giardino fruttifero di regolari compartimenti e viali, sorto a cura del distinto signore Giacomo Collotta, dove pochi anni addietro non era che uno sterile ed ineguale depositorio di legna e di palude. Viali e scompartimenti segnati da spalliere di scelte e svariate qualità di uve straniere, intramezzate da persici e pruni, e da gelsi che sono forse di troppo. Ma meravigliosa a vedersi la quantità di uva, salvata mediante la solforazione; ed oltre ogni dire quella delle susine, che nuovi salici piangenti teneano oppressi e penzoloni i rami delle giovani piante. Gli strati di terreno sotto le spalliere coltivati delle più distinte ortaglie, quali asparagi, barbabietole, cappucci, e lattuche e cicorie ed altri erbaggi mangerecci. I campi o spazj intermedj lasciati a prato; e a dir tutto, un vero tipo di eletta coltivazione e simbolo di abbondanza.

Che se si dicesse non potere questo giardino proporsi esempio imitabile al comune degli agricoltori per le vistose spese d' impianto e per la diligente manutenzione che esige, nessuno che l' abbia veduto potrà negare che, non il prodotto veramente cospicuo dell' anno 1861, ma limitato quanto si vuole, un prodotto ordinario non sia per dar sempre una rendita del capitale impiegato superiore a quella di qualunque altra coltivazione. Ognuno può d'altronde limitarne l'estensione alla portata delle proprie forze. Egli è poi un singolare raffronto agli orti dei nostri contadini, i quali, per poco che siano estesi, li riempiono di granoturco!

Molti altri esempi di proficua frutticoltura e di vistose produzioni di altro genere ottenute con nuovi sistemi noi abbiamo in Friuli: peccato che quei diligenti e ingegnosi coltivatori, che pur sono membri della nostra Associazione, non si curino di pubblicare nel Bullettino i brillanti loro successi a benefizio di chi volesse imitarli.

Chiuderò il mio articolo accennando che nei prossimi dintorni vinicoli verranno piantate quest' anno parecchie migliaja di pruni (ciespârs) per sostegno delle viti in luogo degli aceri e degli olmi, notando che si prestano egualmente bene allo scopo e si possono trovare nei colli sopra Cividale e nel Coglio ad un prezzo minore di quelli.

Incominciamo a piantar alberi fruttiferi nell' aperta campagna, e intanto che crescono, non cessiamo di far voti perchè venga preso qualche efficace provvedimento contro i ladri campestri; e in ogni modo i danni saran meno sentiti se saranno divisi.

A. DELLA SAVIA

Malattia contagiosa dei bovini

L' epizoozia annunciataci dai giornali di Trieste non tardò a giungere fino alle porte di Udine e a manifestarsi in varie località della Provincia. I caratteri di questo morbo, se non m' inganno, la designerebbero un' *infiammazione della membrana mucosa della bocca (stomatite)*. Diffatti abbiamo rossore, gonfiamento e calore di questa membrana, e talvolta sviluppo di piccole pustole grigie o bianche alla lingua e alla superficie interna delle labbra, che si convertono in piccole ulceri rotonde e circondate da un cerchio rosso; contemporaneamente manifestansi ulcerazioni della medesima natura fra i due unghioni, e la malattia è siffattamente contagiosa, che basta che si conduca un animale infetto in una stalla perchè tutti ne siano presi. Questa malattia è d' indole leggiera, pure porta un dimagramento notevole negli animali, specialmente quando si prolunga, come avviene talvolta, fino a quindici giorni; e nelle vacche da latte produce in certi casi un incrostamento alla estremità del capezzolo, che rende difficile l' uscita del latte, e mette la vacca a pericolo di restarne senza. L' isolamento e il buon governo sono i migliori preventivi.

Dieta, acqua tiepida, leggiermente acidula, e nettezza, per ordinario bastano per ottenere la sollecita guarigione. Beugnot suggerisce dei gargarismi addolcenti:

R. Prendi decoto d' orzo 1 litro,
mele di buona qualità once 6,
sciogli il mele e appresta tiepido.

Passata la prima irritazione, suggerisce pure di agevolare la guarigione, cauterizzando le afte e le ulceri del piede con un pennello intriso d' acido idroclorico (spirito di sale).

Per leggiero che sia questo male, egli è pure un molesto ospite nella stalla d' un agricoltore; peggio poi se continuasse ad infierire nella stagione dei lavori. Non dubitiamo che la Superiorità, come si fece a Trieste, non sia per prendere anche qui delle disposizioni per limitare in quanto sia possibile e prevenire la maggior diffusione di questo morbo, specialmente esercitando una sorveglianza sui mercati.

Dott. P.

Modificazione nella costruzione ed uso dei soffietti pella solforazione delle viti *).

Il sistema di solforare le viti a soffietto è senza dubbio quello che dà i migliori risultati; però troppi sono gl' inconvenienti dei soffietti come finora furono usati.

La fatica è gravissima, l' attenzione sviata dalla doppia incombenza della produzione del soffio e direzione del getto, l' azione limitata, difficile, incerta; quindi perdita di forza, di tempo, di sostanza, unitamente ad imperfezione di lavoro.

La modificazione da me ideata toglie questi inconvenienti, portando invece notevoli vantaggi. Credo nel pubblicarla di adempiere ad un dovere; domando che sia tenuto conto, per ogni buon fine, della priorità.

Ecco l' essenziale della mia proposta:

Porre in mano all' operatore, in luogo del soffietto, il solo solforatore di latta comune che possa prestarsi a tutte le direzioni e distanze, dal quale sorta a volontà un getto continuo, equabile di zolfo, prodotto per l'azione di un assistente.

In due modi io posi in atto questa idea; l' uno che raccomando specialmente per le solforazioni di qualche estensione; l' altro a portata di qualsiasi persona e località.

Quanto al primo: su di una carriuola senza fondo fissai un piccolo mantice da fabbro, da muoversi a mano o colla solita leva; il cannello per l' uscita dell' aria è continuato da un tubo di *cauciù* del diametro di millimetri 14. Questo tubo è allungabile mediante l' aggiunta di altri pezzi di egual tubo opportunemente intestati da cannelli di latta conici da fissarsi a bajonetta. Il tubo all' estremità porta un istrumento di latta solforatore dei più semplici, colla nota camera per contenere lo zolfo. Sotto la camera è attaccato un cannello di latta, che può prestarsi a ricevere la punta di un bastone, appunto come si applica nelle chiese la canna ai smoccolatoj. La carriuola offre ancora spazio utile per due cassette destinate a portare lo zolfo occorrente, alcune piccole pietre per regolare la pressione del mantice, e solforatori di ricambio.

Nel secondo sistema, la grandezza dell' istrumento non supera quella dei comuni soffietti da solforare; il costo ne è di poco superiore. Consiste in un soffietto doppio, cioè due soffietti uniti, indipendenti, destinati ad aprirsi e chiudersi alternativamente. L' aria sorte per un cannello comune continuato dal tubo di *cauciù*, quindi havvi il solito solforatore.

Ecco come si ottiene il moto alternato e quindi l'effetto continuo. L' istrumento ha tre manichi: l' uno è il prolungamento della parete divisoria, ed è il più lungo; gli altri due, che sono i prolungamenti delle pareti esterne, sono uniti rigidamente alla voluta distanza mediante un ferro che attraversa il manico di mezzo; per tal modo è impossibile che i due soffietti agiscano simultaneamente nell' istesso modo, ed invece per necessità quando l' uno aspira, l' altro emette, e viceversa. Questo soffietto può, a sollievo dell' assistente, tenersi aderente colla parte acuta al fianco dell' operatore, ovvero maneggiarsi liberamente come un soffietto comune; pesa soltanto un chilogramma e mezzo.

Io ritengo indubbiamente vantaggioso che l' opera della solforazione sia divisa fra due persone; ma se assolutamente si volesse altrimenti, questo secondo sistema ammette anche un solo operatore, il quale agirà ancora più comodamente e meglio che cogli altri sistemi. L' operatore si fissi trasversalmente ad un fianco il soffietto, mova d' una mano il manico di mezzo, avrà il soffio continuo ed una mano libera pella direzione del getto.

Descritti gl' istrumenti è chiara l' azione. L' operatore dirige senza fatica il getto continuo ed equabile di zolfo, può d' una mano levare gl' impedimenti, può tenersi il più delle volte sotto vento, può portare coll'aggiunta di un leggero bastone il getto molto alto, può tenersi lontano dal getto, puo modificarne la forza a volontà od arrestare l' azione.

L' assistente, che può essere un ragazzo, alimenta il soffio col moto opportuno; al comando arresta l'azione, aggiunge o sottrae forza al getto, ed adoperando il primo sistema, può trovare il tempo per caricare lo solforatore di ricambio.

Io sono disposto a dare, ove occorressero, schiarimenti, ed a spedire, dietro domanda, qualcheduno degli istrumenti suddescritti. Avverto però che io ne commisi già varii, e li commetterò in seguito, al negoziante Bortolommeo Gaudenzi avente fabbrica di ombrelle, cribri, settacci, soffietti ecc. in Padova, Via S. Apollonia, N. 430.

Il detto Gaudenzi, che io raccomando per ogni titolo, riceverà direttamente le commissioni a' prezzi sottosegnati.

Mi lusingo che appariscano evidenti i vantaggi della mia proposta, risultando non calcolabile la spesa in più dell' istrumento, e largamente compensata l' aggiunta di un ragazzo assistente; mi permetto di aggiungere che, alla prova, il risultato supererà l' aspettativa.

Proponendo un sistema pel soffio continuo, io credo di aver posto in vista un importante miglioramento; ma ciò di cui più godo si è di aver portato, mediante la proposta del tubo flessibile congiuntamente a migliori risultati, un gran sollievo all' operatore; talchè ritengo che quelli ancora che vorranno rinunziare al soffio continuo e servirsi dei soffietti che già possedono, vi aggiungeranno almeno il detto tubo flessibile. Questo tubo può essere anche formato di più tubetti di latta frammezzati da tubetti di pelle o *cauciù*.

Se i possidenti ed i coloni troveranno i vantaggi che io spero e me ne sapranno buon grado, io loro non domando gran che: mi basta che assaporando il pro-

*) Riferiamo di buon grado la presente comunicazione, la quale descrive un utile trovato per facilitare l' operazione dell' insolfatura delle viti. A darne idea crediamo possa bastare la descrizione che l' autore fa dell' utensile da lui immaginato. Chi ad ogni modo amasse vederne il disegno vorrà recarsi all' ufficio dell'Associazione agraria friulana. — *Red.*

dotto ottenuto a merito dello zolfo, alzino un evviva secondo la mia intenzione.

Padova, li 15 dicembre 1861.

PIETRO SINIGAGLIA

Prezzi in Padova al Magazzino di Bartolommeo Gaudenzi, Via S. Apollonia, N. 430.

Istrumento completo per solforazioni estese, cioè: carriuola, mantice, tubo di *caucciù* lungo metri 3, cassette a cerniera., solforatore di latta, misurino per caricarlo . . . . ital. L. 30.00
Istrumento portativo con metri 1 tubo *caucciù*, solforatore . . . . » 7.00
Tubo di *caucciù* per allungamento, lunghezza m. 1 con intestature metalliche; ognuno » 3.00
Tubi di latta e *caucciù*, lunghezza m. 1,50; ognuno . . . . » 1.50

Chi a risparmio di spese di trasporto volesse uno o più mantici o soffietti smontati, ne farà domanda, ed il prezzo sarà il più modico e relativo all' entità della commissione.

COMMERCIO

Sete

27 *gennajo*. — Il recente miglioramento avvenuto negli affari serici ebbe brevissima durata. Siamo di nuovo in calma con transazioni limitate, e con prezzi tendenti al ribasso. I detentori però mantengono le pretese sulla base dei prezzi praticatisi dopo il 10 corr. che vengono accordati in caso d' urgenza a provvedersi, visto che l' articolo non è abbondante.

Le notizie dall'estero sono calme, ma non scoraggianti. In piazza e provincia operazioni assai limitate.

Bestiame

Udine, 20 *gennajo*. — Mercato detto di S. Antonio (16, 17 e 18 in città, 20 fuori). Concorso scarsissimo nel primo giorno; nel secondo, stantechè il tempo era buono, si ebbe un mezzo mercato; al terzo, pel vento freddo e minacciante neve, non si potè contare che una cinquantina circa di bestie. Si verificarono contuttociò molti contratti, specialmente in buoi grandi da lavoro; oggi pure, sebbene non vi sia stato gran concorso, vi fu abbastanza movimento nelle transazioni. In confronto degli ultimi mercati, i prezzi in generale si aumentarono d' un dieci per cento, e più forse per i buoi da lavoro. Questa volta vi ebbe buon numero di bestiame d' oltre Isonzo; scarso invece il nostrano.

Di cavalli molta roba come il solito, ma piccoli e sempre a prezzi bassi.

I prezzi dei suini da latte aumentati da 2 a 3 lire l' uno; i maschi si vendettero dalle austr. lire 15 alle 17; — 18 a 20 gli spoppati da 40 a 50 giorni.

Nessuna alterazione nei prezzi del bestiame (buoi, suini) da ingrasso.

Pollami sempre a buon prezzo in confronto delle altre carni.

Palma, 19 *gennajo*. — Il mercato di bovini nel secondo lunedì del corrente mese fu numeroso, ma contratti pochi. La piazza delle granaglie va ogni mercato sempre più scarseggiando, non essendovi genere nostrano.

Prezzi medii di granaglie e d' altri generi
sulle principali piazze di mercato della Provincia.

Prima quindicina di gennajo 1862.

Udine — Frumento (stajo = ettol. 0,7316), v. a. Fior. 6. 50 — Granoturco, 4. 82 — Riso, 7. 00 — Segale, 4. 57 — Orzo pillato, 6. 63 — Orzo da pillare, 3. 50 — Spelta, 6. 70 — Saraceno 3. 24 — Lupini 2. 15 — Sorgorosso, 2. 97 — Miglio, 5. 62. 5. — Fagiuoli, 6. 59 — Avena, (stajo = ettol. 0,932) 3. 16 — Fava, 6. 38 — Castagne, 7. 38 — Vino (conzo, = ettol. 0,793), 15. 82 — Fieno, 1. 15 — Paglia di frumento, 0. 73 — Legna forte (passo = M.³ 2,467), 10. 50 — Legna dolce, 6. 00.

Cividale — Frumento (staja = ettol. 0,757). v. a. Fiorini 6. 85 — Granoturco, 5. 25 — Segale, 4. 80 — Orzo pillato, 8. 10 — Orzo da pillare, 4. 05 — Saraceno, 4. 00 — Sorgorosso 3. 15 — Fagiuoli, 6. 30 — Avena 3. 50 — Farro, 8. 45 — Lenti, 4. 50 — Fava 3. 90 — Fieno (cento libbre) 1. 05 — Paglia di frumento, 0. 76 — Legna forte (al passo) 8. 20 — Legna dolce 7. 60 — Altre 6. 15.

S. Daniele — Frumento (stajo = ettolitri 0,766), v. a. Fiorini 6. 99 — Granoturco, 5. 04 — Segale, 4. 66 — Saraceno, 3. 28 — Sorgorosso, 3. 00 — Lupini, 2. 06 — Fagiuoli, 6. 87 — Avena, 3. 28 — Vino (conzo di 4 secchie, ossia boccali 56) 14. 30 per tutto il 1862 — Fieno (cento libbre), 0. 80 — Paglia di frumento, 0. 70 — Legna dolce (passo = M.³ 2,467), 8. 00.

Palma — Frumento (stajo = ettolitri 0,7316), v. a. Fiorini 6. 67. 5 — Granoturco, 4. 57. 5 — Segale, 4. 50 — Orzo pillato, 6. 50 — Orzo da pillare, 3. 25 — Spelta, 6. 60 — Saraceno, 3. 30 — Sorgorosso, 2. 28 — Lupini, 2. 10 — Miglio, 5. 70 — Fagiuoli, 6. 35 — Riso, 6. 50 — Avena (stajo = ettolitri 0,932) 3. 37. 5 — Fava, 6. 10 — Vino, (conzo = ettolitri 0,793), 15. 75 nostrano — Fieno, (cento libbre = kilog. 0,477), 1. 25 — Paglia di frumento, 0. 80 — Legna forte (passo = M.³ 2,467), 8. 40 — Legna dolce, 4. 20.

Pordenone — Frumento (stajo = ettolitri 0,972) v. a. Fior. 9. 10 — Granoturco, 6. 26 — Segale, 6. 35 — Sorgorosso, 3. 33 — Fagiuoli, 8. 63 — Avena, 4. 20 —

AVVERTENZA

Ai Soci dell' Associazione agraria friulana

Stante ammalato il sig. F. Cirello, esattore dell' Associazione agraria friulana, l' Ufficio dell' Esattoria, in contrada del Rosario, al N. 874, rimane chiuso. Per ora, e fino ad altro avviso, il versamento dei contributi sociali si effettuerà al Direttore-Cassiere, presso l' Ufficio di Presidenza, in calle Rialto, sopra il Caffè *Meneghetto*.

Presidenza dell'Associazione agraria friulana editrice. VICARDO DI COLLOREDO *redattore responsabile.*

— Tipografia Trombetti - Murero —